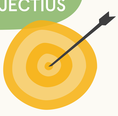
AL MENJADOR DE L'ESCOLA #jonollenço

10 PUNTS PER QUANTIFICAR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI ALS MENJADORS ESCOLARS

#joquantifico!

1 DEFINICIÓ D'OBJECTIUS



Pregunteu-vos: per què voleu quantificar i què en fareu de les dades obtingudes?

Objectius recurrents:

- La sensibilització dels i les alumnes sobre els impactes que genera el malbaratament que es genera al menjador escolar.
- La cerca d'alternatives de prevenció tenint en compte les xifres del malbaratament generat.
- Augmentar la implicació de l'alumnat en projectes externs a l'aula.

2 MÈTODE D'ESTUDI

Decidiu: quin tipus de quantificació voleu dur a terme?

Decidiu, tenint en compte l'objectiu, quin és el grau de precisió que voleu assolir i les tècniques que aplicareu (estimació, observació, quantificació exacte...) en la quantificació dels aliments que es malbaraten al menjador del vostre centre.

Les principals tècniques que podeu utilitzar són:

- L'observació dels punts de triatge, que es pot fer de forma directa o a través d'imatges.
- "Pesatge": en aquest decàleg, trobareu informació sobre aquesta metodologia.

3 ELECCIÓ DELS INDICADORS

Qüestioneu-vos: a través de quins indicadors us serà més fàcil treballar?

Voleu tenir en compte els quilos totals malbaratats, separar les dades per cada plat, fer una correspondència entre les racions mitjanes servides o el número de comensals?

Us recomanem recollir aquesta informació:

- Número de comensals.
- Mitjana de les racions servides.
- Pes de les parts no comestibles dels aliments servits. Per recollir aquesta informació, podem fer servir aquestes taules (accedeix-hi a través del link **https://shorturl.at/jZVwU**).
- Pes dels aliments malbaratats.

4 EQUIP DE RESPONSABLES

Escolliu: qui formarà part de l'equip responsable de la quantificació?

Pot estar format per:

- Els educadors i educadores que treballen al menjador escolar.
- Una comissió d'alumnes.
- Una comissió mixta generada pels centres educatius que inclogui educadors/es i alumnes.

5 DURADA DE LA QUANTIFICACIÓ

Trieu el període durant el qual dureu a terme la quantificació

- Per a una quantificació molt precisa, es recomana quantificar durant 10 dies seguits cada trimestre (procureu fer-ho fora de períodes de colònies o excursions).
- Si l'objectiu de quantificació està relacionat amb la sensibilització i heu escollit una quantificació feta a través d'observació, podeu quantificar durant cada dia del curs escolar.

6 SEPARACIÓ DE RESIDUS

Prepareu el punt de triatge

- És imprescindible que compteu amb un o varis espais on separar els residus orgànics de la resta de residus.
- Si voleu quantificar tenint en compte el malbaratament per plat, caldrà utilitzar un cubell per cada un dels plats que conformen el menú.
- Cada cubell haurà de tenir un cartell indicatiu amb un missatge clar i precís perquè els i les alumnes o educadors/es els sigui fàcil fer la separació.
- Serà també imprescindible comptar amb una balança, i amb les taules de quantificació per apuntar els resultats.

7 QUANTIFICACIÓ DIÀRIA

Peseu el malbaratament generat diàriament

Per obtenir una xifra del malbaratament alimentari generat, cal que es descompti el pes de totes aquelles parts de l'aliment que no són comestibles.

Des d'Espigoladors us recomanem que peseu el 1r plat, el 2n plat i les postres de forma separada per obtenir més informació. Recordeu, però, que també podeu pesar-ho tot de forma conjunta; dependrà dels vostres objectius de quantificació.

8 TAULES DELS RESULTATS

Empliu les taules amb els resultats de la vostra quantificació

Voleu que sigui una quantificació molt precisa, o voleu conèixer a grans trets quina quantitat d'aliments es malbarata al menjador?

Si heu escollit la tècnica del pesatge feu servir les taules que trobareu al link **https://shorturl.at/jZVwU** (basades en la "Guia a la implementació d'un pla de prevenció del malbaratament alimentari i per al disseny de programes d'educació en la reducció del malbaratament alimentari als menjadors escolars").

9 IDENTIFICACIÓ DE LES CAUSES

Identifiqueu les causes del malbaratament produït

Per prevenir el malbaratament alimentari és imprescindible conèixer quines en són les causes.

Us proposem que, una vegada fet l'àpat, els i les alumnes puguin dir per què han llençat alguns dels aliments o plats del menú. Això es pot fer a través d'un mural que contingui causes diverses i que els i les alumnes només hagin de completar enganxant un gomet o a través d'entrevistes o grups de disussió.

10 ELS RESULTATS

Comuniqueu els resultats

La comunicació dels resultats és una eina de sensibilització que té molta força.

Us recomanem que els resultats es comuniquin a nivell de centre i també de famílies per fer més extensiu el potencial del projecte.

I PER POSTRES...

Dissenyeu i implementeu intervencions a mida per reduir el malbaratament i mesura l'impacte.

AL MENJADOR DE L'ESCOLA #jonollenço

UNA INICIATIVA DE: espigoladors

AMB EL SUPORT DE: Generalitat de Catalunya · Agència de Residus de Catalunya · Ajuntament de Barcelona